

# Rinder-Filet mit Sellerie-Püree und Balsamico-Schalotten

## Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	100 g Knollensellerie	4 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Limone	50 ml Crème-fraîche
25 g Nussbutter	Butter	100 ml Geflügelfond
75 ml Kalbsfond	3 cl gereifter Balsamico	1 L Rotwein
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Blattpetersilie
2 Zweige Estragon	1 Zweig Majoran	2 Lorbeerblätter
1 Nelke	5 Wacholderbeeren	5 schwarze Pfefferkörner
Muskatnuss, Zucker	Butter, Honig, Meersalz	Salz

Den Rotwein mit den Kräutern und Gewürzen (bis auf die Blattpetersilie) aufkochen und leicht reduzieren lassen. Anschließend das mit Metzgergarn gebundene Rinderfilet einlegen und circa 30 Minuten rosa garen.

Für das Selleriepüree den Sellerie und eine Schalotte würfeln. Den geschnittenen Sellerie mit Geflügelfond und der gewürfelten Schalotte in einem Schnellkochtopf weichkochen. Auf ein Sieb schütten und ohne Fond, dafür mit Crème fraîche, Butter und Nussbutter in einem Mixer cremig pürieren. Mit Limonenabrieb, Salz, Muskatnuss und Zucker abschmecken und in einem Spritzbeutel bei Seite legen.

Eine Schalotte in feine Ringe schneiden, mehlieren und goldbraun frittieren.

Die restlichen Schalotten in längliche Streifen schneiden und in Kalbsfond weichschmoren. Aus Zucker und Butter einen hellen Karamell kochen, mit dem dunklen Balsamico ablöschen. Den Kalbsfond, die Zwiebeln, den Majoran und den Honig mit hineingeben.

Die Petersilie fein hacken. Das Rinderfilet aus dem Rotweinsud nehmen, aus dem Metzgergarn befreien und in der Petersilie wälzen.

Das Selleriepüree herzförmig auf einen Teller spritzen, die Balsamicoschalotten in die Mitte geben und eine Tranche des aufgeschnittenen Rinderfilets daraufsetzen. Mit den gerösteten Zwiebelringen garnieren. Mit Meersalz und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mario Kotaska am 24. April 2015